



‘생떼밀리옹 장인의 손길이 더해진 루시옹의 고급 주정강화 와인’

뛰노방 깔베 모리 뱅 두 나투렐 1995

Thunevin Calvet Maruy Vin Doux Naturel

지역	프랑스 > 루시옹		
포도품종	그르나슈 누아 100%		
알코올	16%	용량	750ml
등급	Maury AOP	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	30년 가까운 숙성을 거치며 진한 루비빛에서 토니 색조를 띄고, 블랙 베리와 자두, 건포도 같은 농축된 과일향을 시작으로 다크 초콜릿, 에스프레소, 구운 견과류, 시나몬과 같은 따뜻한 향신료의 아로마가 복합적으로 펼쳐진다. 입 안에서는 농밀하면서도 부드러운 질감이 느껴지며, 당도와 산도, 알코올이 조화를 이루어 우아한 균형감을 보여준다. 마무리는 캐러멜과 토피, 말린 과일의 풍미가 길게 이어지는 숙성형 디저트 와인의 전형적인 스타일이다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈 / 훈제/염장 음식 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외) / 디저트		



제품설명



2000년 프랑스 루시옹(Roussillon)을 방문한 장-뤽 튀노방은 이 지역의 뛰어난 테루아에 매료되어 현지 와인 생산자인 장-로제 깔베를 만나게 된다. 두 사람은 함께 몇 헥타르의 포도밭을 구입하고, 검은 슬레이트 토양이 특징인 모리(Maury) 지역에 도멘 튀네뱅-칼베(Domaine Thunevin-Calvet)를 설립한다. 첫 빈티지는 2001년에 생산되었으며, 생떼밀리옹의 섬세한 양조 철학이 접목된 Vin doux naturel (주정강화 와인) 스타일로 평가받는다. 포도 발효 중간에 알코올을 첨가하여 발효를 멈춤으로써 자연 당분을 보존하고, 이후 약 3주간 추가적인 알코올 침용을 거쳐 깊고 진한 구조감을 만들어낸다. 이후 수년간의 오크배럴 숙성을 통해 풍부한 복합미와 숙성의 깊이를 지닌 와인으로 완성된다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.